

米粉のさつま芋蒸しパン

食数 1/1 ホテルパン 35g×27人分 2/3 ホテルパン 18人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	さつま芋(皮むき1cm角)	450g	300g
	米粉	30g	20g
A	無調整豆乳	180g	120g
	上白糖	60g	40g
	サラダ油	48g	32g
B	米粉	135g	90g
	コーンスターチ	53g	35g
	ベーキングパウダー	9g	6g
	黒ごま	6g	4g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 アルミカップ、ディッシャー18号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① さつま芋は切ったら水につけて、ザルにあげます。その後、米粉を絡めます。
- ② AとBをそれぞれ別のボールに入れ、ホイッパーでよく混ぜます。
- ③ AにBを入れ混ぜ、①と黒ごまを加えてさらに混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ アルミカップに、ディッシャーですりきり1杯(35g)入れ、ホテルパンに並べ、加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※さつま芋の皮は、剥いた方が舌触りが良く食べやすいです。